

BAB IV

HASIL PENELITIAN

A. Gambaran Umum Instalasi Gizi RSUD dr. Soekardjo

RSUD dr. Soekardjo merupakan rumah sakit pemerintah yang berada di Kota Tasikmalaya, Jawa Barat. Instalasi Gizi RSUD dr. Soekardjo merupakan salah satu unit di RSUD dr, Soekardjo yang bertanggung jawab terhadap pengolahan, analisis, evaluasi gizi dalam makanan dalam rangka mencapai status kesehatan pasien yang optimal.

Instalasi gizi ini berada terpisah dengan bangunan utama rumah sakit. Instalasi ini berada di lantai 1 belakang bangunan utama rumah sakit. Instalasi Gizi ini melakukan pelayanan selama 24 jam untuk pasien. Pelayanan ini meliputi pelayanan gizi pasien rawat jalan, pelayanan gizi pasien rawat inap, penyelenggaraan makanan Fasilitas ruangan Instalasi Gizi meliputi :

1. Area penerimaan bahan makanan
2. Gudang penyimpanan bahan makanan segar
3. Gudang penyimpanan bahan makanan kering
4. Gudang penyimpanan bahan makanan harian
5. Area persiapan, dibedakan antara persiapan hewani, sayuran, nabati, karbohidrat atau nasi, bumbu, buah dan snack
6. Area pemasakkan
7. Area pemorsian
8. Area distribusi

9. Ruang dapur susu
10. Ruang penyimpanan troli kotor
11. Ruang pencucian alat masak
12. Ruang pencucian alat makan
13. Ruang Kepala Instalasi Gizi
14. Ruang pertemuan dan ahli gizi

B. Hasil Wawancara Mengenai Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan

Aspek Penerapan Metode Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan Dalam Penelitian Ini Digambarkan Melalui Pertanyaan Mengenai Teknik Pencucian, Kondisi Peralatan, Cara Penyimpanan Peralatan Dan Pemahaman Metode Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan. Pada Hasil Penelitian Mengenai Penerapan Metode Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan Didapatkan Melalui 3 Orang Informan Yang Terdiri Dari Kepala Instalasi Gizi sebagai informan kunci dan 2 orang Petugas *Cleaning Service* sebagai informan utama.

1. Teknik Pencucian Peralatan Pengolahan Makanan

a. Tempat Pencucian Peralatan Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil ketika observasi dan wawancara pada informan kepala instalasi gizi, tempat pencucian peralatan pengolahan makanan berada pada lokasi yang cukup jauh dengan toilet. Berikut kutipan wawancara :

“Kurang lebih ada 7 meter lah. Kan kita pencucian alat ada 2 macem ya, ada pencucian alat pengolahan terus pencucian alat makan pasien, itu beda ruangan” (Kepala Instalasi Gizi)

b. Cara Pencucian Peralatan Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil wawancara, menurut kepala instalasi gizi, cara pencucian peralatan pengolahan makanan yang dilakukan sudah sesuai SOP dan petugas *cleaning service* memahami teknik tersebut. Berikut kutipan wawancara :

“Sudah sesuai SOP, kalo SOP kan disesuaikan dengan situasi dan kondisi disini, jadi menurut ibu ya udah baik” (Kepala Instalasi Gizi)

“Udah paham, peralatan dibilas air panas, airnya merebus sendiri, airnya untuk tahap terakhir setelah dicuci nanti alat makannya disiram air panas tapi manual gitu” (Kepala Instalasi Gizi)

Ketika ditanyakan pada petugas *cleaning service*, menurut mereka sudah melakukan cara pencucian peralatan pengolahan yang benar dengan pengetahuan yang mereka ketahui sendiri. Berikut kutipan wawancara :

“Tahu, tapi itu pribadi emang suka gitu “ (CS1)

“Direndam pake air biasa aja, habis direndam gitu kan nanti keangkat gitu nah gampang dicucinya. Terus pake sabun sunlight kalo alat masak” (CS1)

“Oh tau, tau” (CS2)

“Pokonya yang penting bersih gitu aja lah” (CS2)

c. *Monitoring* Teknik Pencucian Peralatan Pengolahan Makanan

Dalam pemantauan teknik pencucian peralatan pengolahan makanan, kepala instalasi gizi melakukan himbauan dan kontrol setiap hari. Berikut kutipan wawancara :

**“ Kalo menghimbau iya ya, kalo penyuluhan ya ga menentu, jadi ada jadwalnya, ga setiap hari, kalo himbauan sih setiap hari. Setiap hari kan ibu selalu keliling gitu melihat ada yang kurang atau tidak sesuai dengan seharusnya langsung ditegur aja”
(Kepala Instalasi Gizi)**

2. Kondisi Peralatan Pengolahan Makanan

a. Ketersediaan Peralatan Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil wawancara, menurut kepala instalasi gizi, ketersediaan peralatan pengolahan makanan di instalasi gizi RSUD dr. Soekardjo masih cukup dan sesuai dengan menu yang berjalan. Berikut kutipan wawancara :

“Ketersediaan ketersediaan nya sih cukup. Jadi untuk sekarang peralatan dirasa cukup karena sesuai dengan menu yang berjalan” (Kepala Instalasi Gizi)

b. Kondisi Peralatan Pengolahan Makanan

Kondisi peralatan pengolahan makanan, menurut kepala instalasi gizi masih kurang secara tampilan namun masih bisa dipakai memasak.

Berikut kutipan wawancara :

“Kondisi peralatannya ya kurang, kondisinya ya masih yang lama lama sih belum. Secara penampilan udah item item gitu walau udah dicuci tapi ya masih bisa dipakai” (Kepala Instalasi Gizi)

Hal ini didukung oleh pernyataan petugas *cleaning service* mengenai kondisi peralatan pengolahan makanan.

“Alhamdulillah bagus. Soalnya disini kalo udah keliatan rusak, langsung diganti.” (CS1)

“Kondisinya bagus, kalo jelek kan pasti ditarik dari dapur” (CS2)

c. Bahan Peralatan Pengolahan Makanan

Menurut petugas *cleaning service*, bahan peralatan pengolahan makanan yang baik yaitu berbahan aluminium. Berikut kutipan wawancara :

“Bahannya aluminium yang bagus” (CS1)

“Kalo panci 100 persen aluminium.” (CS2)

d. *Monitoring* Kondisi Peralatan Pengolahan Makanan

Menurut kepala Instalasi gizi, pemantauan kondisi peralatan pengolahan makanan tidak dilakukan setiap hari, tergantung laporan

dari pekerja apabila menemukan kerusakan pada peralatan. Berikut kutipan wawancara :

“Engga setiap hari, sesuai dengan usulan” (Kepala Instalasi Gizi)

“Kita kan dalam satu tahun kita dikasih kesempatan untuk 2 kali usulan gitu ya, pada ketika kita akan mengadakan usulan kita mengecek alat alat mana yang kurang” (Kepala Instalasi Gizi)

“Tergantung informasi dari pekerja” (Kepala Instalasi Gizi)

Hal ini didukung dengan pernyataan petugas *cleaning service* terkait laporan terhadap kondisi peralatan pengolahan makanan :

“Langsung di lapormeun ka ruangan ‘ini harus diganti’ gitu” (CS1)

3. Cara Penyimpanan Peralatan Pengolahan Makanan

a. Sistem Penyimpanan Peralatan Pengolahan Makanan

Berdasarkan observasi dan wawancara terhadap kepala instalasi gizi, peralatan pengolahan makanan hanya disimpan di rak terbuka karena belum tersedianya lemari penyimpanan. Berikut kutipan wawancara :

“Kalo peralatan itu kita gapunya tempat khusus untuk penyimpanan, belum punya kan harusnya ada lemari ya jadi ditempat rak – rak itu aja” (Kepala Instalasi Gizi)

Hal ini juga didukung oleh pernyataan petugas *cleaning service* terkait sistem penyimpana peralatan pengolahan makanan :

“Habis dicuci langsung simpen di rak” (CS1)

“Ada tempatnya seperti rak” (CS2)

b. Tempat Penyimpanan Peralatan Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian melalui observasi dan wawancara informan, tempat penyimpanan peralatan pengolahan makanan merupakan sebuah rak terbuka berbahan besi yang kuat. Berikut kutipan wawancara :

“Kalo udah dicuci disimpen di rak, Jadi gaada tempat khusus penyimpanan alat kita belum punya.” (Kepala Instalasi Gizi)

“Bagus, kuat itu mau kuintal kuintal perabotnya juga” (CS1)

“Bagus, dari besi “(CS2)

Untuk pembersihan tempat penyimpanan peralatan pengolahan makanan dilakukan hanya menggunakan air apabila tempat tersebut sudah terlihat kotor

“Ya, kalau sudah terlihat kotor, baru dibersihkan” (CS1)

“Langsung dibersihkan aja pake air” (CS2)

4. Pemahaman Metode Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan

a. Pengetahuan Metode Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil wawancara, petugas *cleaning service* belum cukup mengetahui secara keseluruhan mengenai metode sanitasi peralatan pengolahan makanan yang sesuai aturan. Berikut hasil wawancara :

“Sanitasi tuh maksudnya gimana? Tahu kalau tentang kebersihan” (CS1)

“Tidak tahu”(CS2)

Hal ini didukung dengan pernyataan dari kepala instalasi gizi, bahwa petugas *cleaning service* belum pernah mengikuti pelatihan penerapan metode sanitasi peralatan pengolahan makanan :

“Belum, belum pernah” (Kepala Instalasi Gizi)

b. Kendala dan Solusi

Berdasarkan hasil penelitian melalui observasi dan wawancara pada informan, kendala yang dialami adalah masih adanya sarana yang belum terpenuhi seperti keran air panas, lemari penyimpanan peralatan yang tertutup, serta alat kebersihan yang belum memadai. Berikut kutipan wawancara :

“Kalo untuk standarisasi nya kan harus ada water heater, sekarang kita lagi mengajukan“ {Kepala Instalasi Gizi)

“Kita gapunya tempat khusus untuk penyimpanan, belum punya” (Kepala Instalasi Gizi)

“Peralatan untuk membersihkan lingkungannya itu ya masih kurang memadai” (Kepala Instalasi Gizi)

Solusi yang dilakukan terhadap kendala tersebut adalah membuat air panas secara manual (dimasak), dan memanfaatkan alat serta tenaga seadanya sambil menunggu hasil pengajuan ke pihak rumah sakit. Berikut kutipan wawancara :

“Peralatan dibilas air panas, airnya merebus sendiri” (Kepala Instalasi Gizi)

“Solusi yang ada aja cuma ya tidak maksimal gitu hasilnya cuma kita berusaha sih” (Kepala Instalasi Gizi)

c. *Monitoring* Penerapan Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil wawancara, menurut kepala instalasi gizi, terdapat evaluasi setiap bulannya/sebulan sekali terhadap pelaksanaan sanitasi peralatan pengolahan makanan untuk mengetahui masalah yang terjadi sehingga dapat segera diperbaiki. Berikut kutipan wawancara :

“Evaluasi itu kita lakukan sebulan sekali, dari evaluasi itu kita kan tau ya nanti kekurangannya apa atau misalnya apa yang diperbaiki”

Menurut petugas *cleaning service*, pemantauan ini juga dilakukan oleh pihak rumah sakit melalui kegiatan kontrol di instalasi gizi

“Suka ada dari atasan ngontrol gitu liat bersih apa engga nyucinya” (CS1)

Selain itu, menurut kepala instalasi gizi, terdapat upaya penyuluhan mengenai sanitasi di instalasi gizi. Penyuluhan ini dilakukan bekerja sama dengan mahasiswa yang sedang bertugas/magang di instalasi gizi.

Berikut kutipan wawancara :

**“Biasanya kita yang berupa penyuluhan itu ya kita kerja sama nya sama mahasiswa gitu, mahasiswa yang PKL disini kan”
(Kepala Instalasi Gizi)**

Dari penyuluhan ini dapat memberikan manfaat bagi para petugas *cleaning service* menjadi lebih paham terhadap penerapan sanitasi peralatan pengolahan makanan.

“Jadi tau, jadi paham, jadi lebih baik lah gitu,, banyak sih manfaatnya, mereka jadi tahu gitu, dengan itu mereka kedepannya atau nantinya berubah” (Kepala Instalasi Gizi)

C. Hasil Wawancara Mengenai Pengendalian Vektor Kecoa

Aspek pengendalian vektor kecoa dalam penelitian ini digambarkan melalui pertanyaan mengenai pemahaman vektor, temuan vektor kecoa, dan upaya pengendalian vektor kecoa. Pada hasil penelitian mengenai pengendalian vektor kecoa didapatkan melalui 9 orang informan yang terdiri dari kepala instalasi gizi dan petugas *kitchen*/juru masak.

1. Pemahaman Mengenai Vektor

a. Definisi Vektor

Berdasarkan hasil penelitian melalui wawancara, 4 dari 9 informan mengetahui bahwa definisi vektor adalah binatang pembawa/penular penyakit. Sementara 5 lainnya belum mengetahui dan masih asing dengan kata vektor. Hal ini dibenarkan kepala instalasi gizi bahwa tidak adanya kerja sama dengan kesehatan lingkungan rumah sakit terkait

pemahaman vektor terhadap pekerja di instalasi gizi, Berikut kutipan hasil wawancara :

“Vektor tuh binatang pembawa penyakit yah” (K6)

“Vektor? Kurang tau” (K7)

“Gatau, neng” (K4)

“Binatang penyebab penyakit ya?” (K8)

Namun setelah peneliti menjelaskan mengenai definisi vektor, 5 informan yang belum mengetahui definisi vektor mampu menyebutkan macam – macam vektor dengan baik. Berikut hasil kutipan wawancara:

“Kecoa, disini sih paling kecoa doang” (K3)

“Kecoa paling” (K2)

“Kecoa, lalat” (K4)

“Kecoa, nyamuk, lalat” (K7)

“Tikus, kucing, kecoa kalau tidak salah. Terutama tikus sih yang lebih berbahaya. Dulu mah sekali dua kali ada tikus, paling langsung diusir soalnya takut kena makanan” (K5)

b. Faktor Penyebab Vektor

Untuk mengetahui faktor penyebab vektor di instalasi gizi, peneliti melakukan observasi tempat dan wawancara pada informan. Berikut pernyataan informan dalam kutipan wawancara :

“Lembab, kotor. Biasanya kalo lembab neng pasti banyak” (K1)

“Karena kebersihannya belum maksimal, bisa juga kan dari alat alat yang udah lama mungkin ya” (K8)

“Karena kurang kebersihan ya, peralatan yang kurang bersih” (K7)

“Kotor, banyak air genang gitu” (K3)

Dari pernyataan – pernyataan tersebut, diketahui bahwa informan sudah memahami faktor penyebab adanya vektor adalah kurangnya kebersihan/kotor pada lingkungan dan peralatan yang digunakan.

c. Dampak Vektor Terhadap Kesehatan

Berdasarkan hasil wawancara dan penjelasan dari peneliti mengenai definisi vektor, keseluruhan informan sudah cukup tahu mengenai dampak vektor terhadap kesehatan. Berikut kutipan hasil wawancara :

“Jadi panyakit neng, kan nanti masuk dari makanan terus bisa sakit” (K2)

“Nular panyakit, sakit perut, apalagi disini ada makanan bisa nah nular dari situ” (K3)

“Dampaknya panyakit diare, terus panyakit gatal gatal kalau nyamuk ya” (K7)

“Kalo dari makanan mah sakit perut, diare” (K8)

Dari pernyataan tersebut, informan juga sudah cukup mengetahui dampak vektor bila mengkontaminasi makanan akan menimbulkan sakit seperti diare.

2. Temuan Vektor Kecoa

a. Tempat Ditemukan Vektor Kecoa

Berdasarkan hasil wawancara, menurut informan petugas *kitchen*, kecoa sering ditemukan pada meja kayu tempat mereka memasak. Hal ini dikarenakan meja kayu yang dipakai memiliki bahan yang lembap yang dapat menjadi sarang vektor kecoa. Selain itu kecoa juga ditemukan di sudut – sudut ruangan dan dinding. Berikut kutipan hasil wawancara :

“Dari meja itu aja, kalo lagi dipake pagi sampe siang pasti ada keluar” (K2)

“Dari meja ada, di tembok, makanya sekarang mah jarang ada yang di tempel tempel di dinding” (K4)

“Meja. Selain ti meja, Aya, sok aya di ruang bumbu juga, suka ada di sela - sela dinding” (K6)

“Di meja, di kolong kolong meja, di sela- sela. Meja juga yang ada tuh kalo meja dari kayu” (K7)

Pernyataan tersebut juga dibenarkan oleh kepala instalasi gizi bahwa kecoa bersarang di meja kayu.

“Meja kayu tuh banyak banget, itu teh jadi udah bersarang si kecoa nya tuh” (Kepala Instalasi Gizi)

b. Angka Kejadian Vektor Kecoa

Berdasarkan hasil wawancara, menurut informan petugas *kitchen* bahwa temuan kecoa cukup banyak ketika masih menggunakan meja kayu. Namun, setelah adanya penggantian meja menjadi stainless, temuan kecoa menjadi berkurang. Hal ini dikarenakan meja kayu yang dipakai memiliki bahan yang lembab yang dapat menjadi sarang vektor kecoa. Berikut kutipan hasil wawancara :

“Wah lumayan banyak, paling sehari ada 6 atau 5 gitu” (K2)

“Lumayan banyak neng waktu itu mah, kalo lagi dibersihin opsih pada keluar banyak, tapi kalo biasa sehari hari sih paling 5 atau 4” (K3)

“Sekarang sih alhamdulillah neng gaada, paling 1 yang kecil” (K6)

“Alhamdulillah sekarang sih ga banyak paling nemu kecoa 1 2 gitu” (K8)

Namun, kepala instalasi gizi berpendapat terkait angka kejadian vektor tidak diketahui secara pasti perminggunya.

“Waduh gatau, angka kejadian tuh susah ya, angka kejadian gimana itu tuh” (Kepala Instalasi Gizi)

“Hmm kalo laporan sih ga ini ya insiden sih kalo laporan itu kalo dirasa udah gabisa diapa apain gitu ya, Cuma kalo 1 2 sih ga lapor Cuma langsung aja ditangani, ditanggulangi seperti itu. Jenis

kecoa nya tuh kecil – kecil bukan kecoa yang besar jadi emang jenis nya tuh kecil kecil” (Kepala Instalasi Gizi)

“Nah itu sekarang udah berkurang, masih ada sih 1 1 mungkin yang masih nempel dimana kali masih ada yang di lantai kali apa gimana, sekarang sih berkurang dibandingkan kemarin waktu meja kayu” (Kepala Instalasi Gizi)

Dari pernyataan tersebut juga diketahui bahwa terkait kejadian vektor kecoa akan dilaporkan bila sudah darurat atau tidak dapat lagi ditangani oleh pekerja. Selain itu, jenis kecoa yang ditemukan merupakan jenis kecoa kecil, berbeda dengan jenis kecoa yang biasa ditemukan dirumah – rumah.

3. Pengendalian Vektor Kecoa

a. Penanganan Bila Menemukan Vektor Kecoa

Untuk mengetahui bagaimana penanganan yang dilakukan apabila menemukan vektor kecoa saat bekerja, peneliti melakukan wawancara pada informan petugas *kitchen*. Berikut pernyataan informan dalam kutipan wawancara :

“Disiram air panas aja” (K4)

“Disiram, atau kadang – kadang disemprot. Disemprot nya juga kalau posisi kecoanya udah diluar di got baru disemprot soalnya bisi kena makanan” (K5)

“Air aja, soalnya kalo disemprot gitu kan ada makanan” (K7)

Dari pernyataan – pernyataan tersebut, diketahui apabila menemukan vektor kecoa saat bekerja penanganan yang dilakukan adalah disiram menggunakan air panas dengan sabun, tidak menggunakan insektisida karena dikhawatirkan terkena makanan.

b. Upaya Pengendalian Terhadap Vektor Kecoa

Upaya pengendalian vektor kecoa diperlukan untuk meminimalisir dan mencegah adanya vektor kecoa. Berikut pernyataan – pernyataan informan terkait upaya pengendalian vektor kecoa :

**“Jadi paling disiram aja, jadi jangan sampe ada makanan untuk pencegahannya, jadi kalo misal udah selesai masak, beres beres gitu, jangan sampe ada kecoa yang dateng cari makanan sisa sisa”
(Kepala Instalasi Gizi)**

“Pencegahannya ya seminggu sekali neng dibersihin pake air panas” (K1)

“Suka ada opsih seminggu sekali, semua lantai, alat dibersihin bareng” (K5)

“Bersihin gantian, tiap abis kerja bersihin” (K8)

Dari pernyataan tersebut, diketahui bahwa upaya pengendalian yang dilakukan adalah dengan menjaga kebersihan setiap bekerja, selesai bekerja dan melakukan operasi bersih setiap seminggu sekali. Namun, menurut kepala instalasi gizi, hasil upaya pengendalian yang dilakukan

masih belum maksimal dikarenakan kecoa yang masih ada. Berikut kutipan wawancara :

“Tindakan dari kita juga suka ada kaya disemprot pake baygon gitu, tapi hasilnya kurang maksimal, ada lagi, udah disiram air panas, atau ngasih tau ke petugas harus beres beres untuk mencegah supaya kecoa ga dateng lagi. Itu tindakan kita cuma hasilnya belum maksimal” (Kepala Instalasi Gizi)

c. Kendala Dalam Upaya Pengendalian Vektor Kecoa

Berdasarkan hasil wawancara terhadap informan, menurut 2 dari 9 informan kendala yang dialami adalah alat kebersihan yang masih kurang cukup. Sementara menurut 7 informan lainnya, tidak merasakan ada kendala pada alat kebersihan. Berikut kutipan hasil wawancara :

“Alat kebersihannya kurang canggih, pingin yang canggih yang manual tuh udah ga zaman jadi gitu ntar tuh enak selalu bersih” (K7)

“Paling alat kebersihannya masih kurang cukup ya” (K8)

“Kalo alat buat pembersih sih masih kumplit ya” (K1)

“B aja, gaada” (K4)

Selain itu, kepala instalasi gizi juga mengatakan bahwa kendala yang dialami adalah tidak adanya kerja sama dengan pihak kesehatan lingkungan rumah sakit terkait pengendalian vektor, sehingga hanya mengandalkan usaha sendiri dari pekerja dalam mengendalikan vektor kecoa.

“Ga kebagian kesling tapi gaada, harusnya kan kesling bergerak gimana - gimanaya. Kerjasama gitu sama kesling, gaada keslingnya. Keslingnya aktif di limbah aja, gaada vektor. Sebenarnya vektor kan ga kecoa aja, takutnya ada tikus ya. Tapi alhamdulillah tikus sih gaada cuma itu kecoa” (Kepala Instalasi Gizi)

d. *Monitoring* Pengendalian Vektor Kecoa

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan terhadap informan, diketahui dalam pemantauan untuk memastikan berjalannya upaya pengendalian vektor kecoa hal yang dilakukan adalah adanya kontrol/pengecekan yang dilakukan oleh kepala instalasi gizi dan terkadang dengan pihak rumah sakit. Berikut hasil kutipan wawancara:

“Suka ada sidak tiba – tiba ada dari atas” (K2)

“Ada pengecekan tapi ga tentu, suka dadakan. Kalo dari ibu kepala mah tiap hari soalnya memeriksa biar hasilnya terbaik” (K5)

“Suka ada pengecekan, berapa kali ya, dadakan gitu” (K7)

“Kalo ngontrol gitu suka nanya masih ada kecoa ga, kan takutnya sama ibu ga keliatan tapi sama yang bagian masak keliatan. Itu dari kaya gitu aja suka keliling” (Kepala Instalasi Gizi)

Selain itu, menurut kepala instalasi gizi dan petugas *kitchen* pihak rumah sakit juga sudah memberikan perhatian terhadap kejadian vektor

di instalasi gizi. Hal ini dibuktikan dengan adanya penggantian meja kayu dengan stainless pada bulan Desember 2022.

“Jadi ibu lapornya ke bagian penunjang aja. Sekarang kan akhirnya diganti ininya mejanya itu kan hasil tindak lanjut laporan. Cuma ya prosesnya lama” (Kepala Instalasi Gizi)

“Pengendaliannya ini meja nya baru diganti” (K1)

“Ini alhamdulillah mejanya baru diganti” (K7)

e. Pelaksanaan Pengendalian Vektor Kecoa

Berdasarkan hasil wawancara, pelaksanaan pengendalian vektor di instalasi gizi masih belum terlaksana secara khusus dikarenakan belum adanya program khusus pengendalian vektor kecoa dari rumah sakit. Sehingga pengendalian yang dilakukan masih mengandalkan tenaga dan alat seadanya di instalasi gizi. Berikut kutipan hasil wawancara:

“Masih belum sih kalo pengendalian khusus vektornya. Ya karena kita pengendaliannya dilakukan instalasi gizi sendiri belum ada dari kesling yang secara khususnya yang memang itu kan seharusnya program kesling. Jadi ibu sih apa adanya aja” (Kepala Instalasi Gizi)

D. Hasil Obervasi

1. Hasil Observasi Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan

Tabel 4.1 Hasil Observasi Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan

| No. | Kriteria | Ya | Tidak |
|-----|---|----|-------|
| 1. | Mudah dibersihkan dan tidak boleh melepas racun ke makanan (food grade) | ✓ | |
| 2. | Tidak patah dan kotor, serta tidak dicampur | ✓ | |
| 3. | Lapisan permukaan tidak terlarut dalam asam/basa atau garam sisa makanan | ✓ | |
| 4. | Peralatan masak seperti talenan dan pisau dibedakan untuk pangan mentah dan pangan siap saji | ✓ | |
| 5. | Peralatan segera dicuci, didesinfeksi (larutan kaporit 50 ppm atau air 80°C selama 2 menit) dan dikeringkan | | ✓ |
| 6. | Peralatan bersih disimpan dalam keadaan kering dan terlindung dari vektor | | ✓ |
| 7. | Tempat cuci tangan minimal 1 (satu) | ✓ | |
| 8. | Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaannya | ✓ | |
| 9. | Alat makan dan masak sekali pakai tidak dipakai ulang | | ✓ |
| 10. | Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan | ✓ | |
| 11. | Bahan racun/ pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label/ tanda yang jelas untuk digunakan | ✓ | |
| 12. | Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya | | ✓ |

a. Teknik Pencucian Peralatan Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil observasi peneliti, dalam pencucian peralatan pengolahan makanan dilakukan ditempat pencucian tersendiri yang memiliki lokasi terpisah dengan tempat pencucian alat makan, bahan makanan, dan terpisah dengan tempat cuci tangan. Selain itu dilokasi tempat pencucian peralatan makanan tidak terdapat bahan racun atau pestisida yang disimpan disana, sehingga disimpan secara terpisah ditempat yang aman, hal ini bertujuan untuk mencegah kontaminasi pestisida pada peralatan yang akan digunakan memasak. Tempat pencucian peralatan pengolahan makanan memiliki kondisi yang cukup baik namun masih terdapat sarana yang belum tersedia sesuai standar, yaitu belum adanya keran air panas atau water heater sehingga jika membutuhkan air panas masih dilakukan secara manual yaitu memasak air dengan kompor gas terlebih dahulu.

Dalam teknik pencucian peralatan pengolahan makanan, dilakukan melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan. Namun, dari teknik yang dilakukan masih terdapat tahapan yang belum sesuai dengan standar yang berlaku yaitu tidak adanya disinfeksi baik menggunakan air panas atau larutan kaporit pada peralatan pengolahan makanan setelah selesai dicuci. Peralatan yang telah dicuci langsung disimpan ditempat penyimpanan dan dibiarkan kering ditempat tersebut. Selain itu, pencucian yang dilakukan pun tidak dilakukan di bak pencucian,

melainkan di lantai ruangan pencucian peralatan. Hal ini dilakukan dengan alasan peralatan yang cukup besar tidak muat bila harus dicuci di bak pencucian.

b. Penyimpanan Peralatan Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil observasi peneliti, di Instalasi Gizi RSUD dr, Soekardjo belum terdapat lemari khusus penyimpanan peralatan pengolahan makanan, sehingga peralatan yang telah dicuci bersih hanya disimpan di sebuah rak besi terbuka. Peralatan pengolahan makanan tidak disimpan tercampur dengan peralatan makanan siap saji. Peralatan pengolahan makanan yang telah dicuci langsung disimpan dalam keadaan basah di rak tersebut dan dibiarkan kering dengan sendirinya. Hal tersebut belum sesuai dengan standar yang berlaku, bahwa peralatan disimpan dalam keadaan kering dan terlindung dari vektor. Peralatan yang disimpan di tempat terbuka beresiko terkena debu, mikrobiologi di udara, hingga vektor.

c. Kondisi Peralatan Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil observasi peneliti, peralatan pengolahan makanan di Instalasi Gizi memiliki kondisi yang masih cukup baik dalam penggunaannya yaitu tidak rusak, tidak kotor secara fisik atau tidak adanya sisa sisa makanan pada permukaannya meskipun secara tampilan peralatan tersebut sudah kurang bagus. Peralatan masak yang digunakan juga terpisah antara peralatan bahan makanan mentah dan makanan siap saji. Bahan peralatan pengolahan yang digunakan rata –

rata berbahan dasar alumunium dan mudah dibersihkan ketika dicuci. Peralatan yang berbahan dasar tersebut merupakan peralatan yang dapat dipakai berulang atau bukan sekali pakai. Meski begitu, peralatan tersebut tetap dijaga kebersihannya dengan segera mencucinya ketika setelah digunakan.

2. Hasil Observasi Pengendalian Vektor Kecoa

Tabel 4.2 Hasil Observasi Pengendalian Vektor Kecoa

| No. | Kriteria | Ya | Tidak |
|-----|---|----|-------|
| 1 | Indeks Populasi Kecoa <2 perhari | ✓ | |
| 2 | Ditemukan kotoran, telur kecoa pada ruangan | | ✓ |
| 3 | Melakukan pengamatan secara berkala terhadap vektor | | ✓ |
| 4 | Pemasangan perangkap kecoa | | ✓ |
| 5 | Penggunaan insektisida | | ✓ |
| 6 | Menutup celah, lubang tempat persembunyian kecoa | ✓ | |
| 7 | Tidak ada sisa – sisa makanan pada lantai | ✓ | |
| 8 | Lemari, rak, tempat penyimpanan barang dalam kondisi bersih | ✓ | |

a. Temuan Vektor Kecoa

Di Instalasi Gizi RSUD dr. Soekardjo, vektor kecoa kerap ditemukan di dapur utama yaitu pada meja kayu tempat pengolahan makanan. Namun setelah dilakukan penggantian meja oleh pihak rumah sakit menjadi meja berbahan stainless, temuan vektor kecoa

menjadi berkurang bahkan jarang ditemukan. Hal ini didukung oleh hasil observasi peneliti yang tidak menemukan atau mendapat laporan adanya vektor kecoa selama proses penelitian. Jumlah vektor yang menurun ini disebabkan tidak ada lagi vektor yang bersarang dimeja pengolahan, dimana vektor kecoa tersebut menyukai bersarang pada material kayu. Selain itu peneliti juga tidak menemukan kotoran, telur kecoa pada ruangan. Hal ini bisa disebabkan karena sudah menurunnya jumlah vektor kecoa dan perilaku petugas yang selalu menjaga kebersihan

b. Pengendalian Vektor Kecoa

Berdasarkan hasil observasi peneliti, pengendalian vektor kecoa yang dilakukan hanya berfokus pada menjaga kebersihan ruangan. Petugas selalu memperhatikan kebersihan ruangan baik ketika digunakan maupun setelah digunakan. Meja tempat pengolahan yang telah digunakan selalu di lap hingga bersih agar tidak ada sisa makanan yang menempel, selain itu lantai dapur juga rutin dibersihkan. Hal ini juga didukung oleh hasil observasi peneliti yang melihat lantai dapur yang cukup bersih, tidak ada sisa – sisa makanan yang berceceran di lantai.

Pengendalian vektor kecoa yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD dr. Soekardjo merupakan upaya dari Instalasi Gizi sendiri, dikarenakan belum adanya kerja sama dengan pihak kesehatan lingkungan rumah sakit. Sehingga dalam pengendalian vektor belum

terdapat pemantauan atau kontrol khusus secara berkala terhadap frekuensi vektor kecoa di Instalasi Gizi.

E. Gambaran Penerapan Sanitasi Peralatan Pengolahan Makanan

1. Teknik Pencucian Peralatan

Berdasarkan data hasil wawancara terhadap informan, peralatan pengolahan makanan dicuci dalam ruangan pencucian yang terpisah dengan toilet, tempat pencucian alat makan, dan pencucian alat masak. Namun di ruang pencucian tersebut masih belum terdapat keran air panas atau *water heater*. Dalam melaksanakan pencucian peralatan, berdasarkan keterangan informan, teknik yang dilakukan adalah dengan membilas terlebih dahulu dengan air, kemudian diberi sabun, dan bilas kembali dengan air. Setelah itu peralatan langsung disimpan, tidak dibilas kembali dengan air panas untuk desinfeksi.

Berdasarkan hasil observasi peneliti, lokasi ruang pencucian peralatan pengolahan makanan berada cukup jauh dengan toilet, dan terpisah dengan ruang pencucian lain. Selain itu diruang pencucian tersebut juga masih belum terdapat keran air panas sehingga air panas masih dimasak manual menggunakan kompor gas bila dibutuhkan. Untuk teknik pencucian tidak adanya disinfeksi baik menggunakan air panas atau larutan kaporit pada peralatan pengolahan makanan setelah selesai dicuci. Pencucian yang dilakukan pun tidak dilakukan di bak pencucian, melainkan di lantai ruangan pencucian peralatan.

Dari hasil data tersebut baik hasil wawancara maupun observasi, memiliki hasil data yang sama, yaitu dalam teknik pencucian peralatan hanya melakukan pembilasan dengan air (bukan air panas) dan juga sabun, tidak ada pembilasan dengan air panas yang bertujuan untuk desinfeksi pada peralatan.

2. Cara Penyimpanan Peralatan Pengolahan Makanan

Berdasarkan data hasil wawancara terhadap informan, dalam penyimpanan peralatan pengolahan makanan tidak ada sistem khusus. Peralatan setelah dibersihkan hanya disimpan di rak besi terbuka. Hal ini dikarenakan belum tersedianya lemari khusus penyimpanan peralatan di Instalasi Gizi. Rak besi tersebut memiliki kondisi yang kuat untuk menampung semua peralatan pengolahan makanan yang ada disana, selain itu rak tersebut juga selalu dibersihkan apabila sudah terlihat cukup kotor.

Berdasarkan data hasil observasi peneliti, di Instalasi Gizi belum terdapat lemari khusus penyimpanan peralatan pengolahan makanan, sehingga peralatan yang telah dicuci bersih hanya disimpan di sebuah rak besi terbuka di ruang pencucian peralatan. Peralatan yang telah dicuci disimpan dalam keadaan basah di rak dan dibiarkan kering dengan sendirinya. Peralatan pengolahan makanan tidak disimpan tercampur dengan peralatan makanan siap saji.

Dari hasil data tersebut, baik hasil wawancara maupun hasil observasi memiliki hasil data yang sama, yaitu dalam penyimpanan peralatan pengolahan makanan hanya disimpan pada rak besi terbuka,

dikarenakan belum adanya lemari khusus penyimpanan peralatan pengolahan makanan di Instalasi Gizi.

3. Kondisi Peralatan Pengolahan Makanan

Berdasarkan data hasil wawancara terhadap informan, peralatan pengolahan makanan yang digunakan memiliki kondisi yang masih cukup baik untuk digunakan memasak walaupun secara tampilan memang sudah kurang bagus. Peralatan pengolahan makanan yang digunakan rata – rata berbahan dasar alumunium, peralatan ini diantaranya adalah panci, wajan, spatula. Peralatan tersebut selalu dibersihkan setelah digunakan memasak.

Berdasarkan data hasil observasi peneliti, kondisi peralatan pengolahan makanan masih cukup baik dalam penggunaannya yaitu tidak rusak, tidak kotor secara fisik atau tidak adanya sisa sisa makanan pada permukaannya meskipun secara tampilan peralatan tersebut sudah kurang bagus, seperti panci, wajan yang sudah menghitam karena sering digunakan. Peralatan terpisah antara peralatan bahan makanan mentah dan makanan siap saji. Bahan peralatan pengolahan yang digunakan rata – rata berbahan dasar alumunium dan mudah dibersihkan ketika dicuci. Peralatan tersebut merupakan peralatan yang dapat dipakai berulang dan peralatan selalu dibersihkan ketika setelah selesai memasak.

Dari hasil data tersebut, baik hasil wawancara maupun hasil observasi memiliki hasil data yang sama, yaitu kondisi peralatan pengolahan makanan yang masih cukup baik digunakan untuk memasak meskipun secara tampilan sudah kurang bagus. Peralatan yang digunakan

rata – rata berbahan dasar alumunium sehingga peralatan bisa dipakai berulang. Selain itu, peralatan selalu dibersihkan ketika selesai digunakan untuk memasak.

F. Gambaran Pengendalian Vektor Kecoa

1. Temuan Vektor Kecoa

Berdasarkan data hasil wawancara terhadap informan, vektor kecoa kerap ditemukan di dapur utama, tepatnya di meja kayu yang digunakan untuk memasak. Kecoa bersarang pada meja kayu tersebut, sehingga vektor kecoa yang ditemukan pada meja per harinya cukup banyak. Meski tidak diketahui secara pasti berapa karena tidak adanya pelaporan dan pencatatan berkala terhadap frekuensi vektor kecoa, namun diperkirakan ada 4 – 6 ekor yang ditemukan perharinya. Setelah pihak rumah sakit melakukan pengadaan meja stainless untuk mengganti meja kayu, jumlah vektor kecoa menjadi berkurang bahkan jarang ditemukan.

Berdasarkan data hasil observasi peneliti, Instalasi Gizi RSUD dr. Soekardjo telah mengganti meja untuk memasak menjadi meja stainless tidak lagi menggunakan meja kayu. Selain itu selama proses penelitian peneliti juga tidak menemukan adanya vektor kecoa di dapur utama.

Dari hasil data tersebut, baik hasil wawancara maupun hasil observasi, memiliki hasil data yang sama yaitu jumlah vektor kecoa yang sudah berkurang atau bahkan jarang ditemukan. Hal ini bisa disebabkan karena faktor tidak ada lagi meja kayu yang menjadi tempat persembunyian

atau sarang kecoa, penggunaan meja kayu sudah beralih ke meja berbahan stainless.

2. Pengendalian Vektor Kecoa

Berdasarkan data hasil wawancara terhadap informan, pengendalian yang dilakukan oleh instalasi gizi adalah hanya berfokus pada menjaga kebersihan baik ruangan maupun benda benda. Petugas *kitchen* selalu menjaga kebersihan ketika sedang dan setelah proses memasak. Tidak menggunakan perangkat vektor kecoa di ruangan maupun insektisida atau cairan anti serangga, sehingga bila menemukan vektor kecoa diruangan, penanganan yang dilakukan adalah hanya disiram dengan air atau diinjak menggunakan kaki dan setelah itu lantai segera dibersihkan. Dalam pengendalian vektor kecoa, kendala yang dialami adalah tidak ada kerja sama dengan pihak kesehatan lingkungan rumah sakit, pengendalian yang dilakukan hanya dengan memanfaatkan alat dan kemampuan seadanya.

Berdasarkan data hasil observasi peneliti, ruangan dapur utama di Instalasi Gizi memiliki kondisi yang cukup bersih tidak ada sisa – sisa makanan yang berceceran di lantai, hal ini karena lantai dapur rutin dibersihkan oleh petugas. Meja tempat pengolahan yang telah digunakan juga selalu di lap hingga bersih agar tidak ada sisa makanan yang menempel,

Dari hasil data tersebut, baik hasil wawancara maupun hasil observasi, memiliki hasil data yang sama yaitu pengendalian vektor kecoa dilakukan melalui upaya menjaga kebersihan atau sanitasi. Upaya yang

dilakukan diantaranya membersihkan sisa – sisa makanan pada lantai atau meja, bersihkan secara teratur tempat – tempat yang dapat menjadi persembuyian kecoa seperti kolong lemari, meja, dan tempat persembuyian lainnya.